RS

# KULINARISK

**Књига рецепата**

## Садржај


| | | | |
|---|---|---|---|
| Табеле за кување | 3 | Рецепти - Риба | 25 |
| Аутоматски програми | 16 | Рецепти - Торта | 28 |
| Рецепти - Прасетина/телетина | 17 | Рецепти - Пица/пита/хлеб | 35 |
| Рецепти - Говед./Дивљ./Јагњет. | 20 | Рецепти - Ролов. поврће/грати. јела | 39 |
| Рецепти - Живина | 23 | Полуспремљена храна | 43 |


Задржано право измена.

## Табеле за кување

**Време кувања**

Време кувања зависи од врсте хране, њене густине и запремине.

У почетку, надгледајте учинак током кувања. Пронађите најбоља подешавања за ваше посуђе, рецепте и количине (степен топлоте, време кувања, итд.) када користите овај уређај.

Првенствено пратите упутства која се налазе на паковању производа. Ако упутстава нема, погледајте табеле.

ⓘ Температура и време печења наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

**Савети у вези са специјалним функцијама загревања пећнице**

**Одржавање топлоте**

Ову функцију користите ако желите храну да одржите топлом.

Температура се аутоматски регулише на 80 °C.

**Загревање посуђа**

За грејање тањира и посуда.

Равномерно распоредите тањире и посуде на решеткастој полици. Померите комплете након пола сата загревања (замените горње и доње елементе).

Температура се аутоматски поставља на 70 °C.

Препоручени положаји полица: 3.

**Дизање теста**

Ову аутоматску функцију можете да користите са било којим рецептом за тесто од квасца. Погодна је за дизање теста. Ставите тесто у посуду која је довољно велика за дизање теста и покријте га влажном крпом или пластичном фолијом. Поставите решеткасту полицу на први положај и ставите посуду на њу. Затворите врата и подесите функцију: Дизање теста. Подесите неопходно време.

**Табела за печење теста и меса**

Колачи

| Храна | Загрев. одозго/одоздо | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Температура (°C) | Положај решетке | Температура (°C) | Положај решетке | | |
| Колачи од умућених јаја | 170 | 2 | 160 | 3 (2 и 4) | 45 - 60 | У калупу за колаче |
| Бисквитно тесто | 170 | 2 | 160 | 3 (2 и 4) | 20 - 30 | У калупу за колаче |
| Колач са слатким сиром (чизкејк) | 170 | 1 | 165 | 2 | 80 - 100 | У калупу за колаче прчника 26 цм |
| Колач с јабукама (пита с јабукама )[1)] | 170 | 2 | 160 | 2 (лево и десно) | 80 - 100 | У два калупа за колаче пречника 20 цм на решеткастој полици |
| Штрудла | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | У плеху за печење |
| Тарт са џемом | 170 | 2 | 165 | 2 (лево и десно) | 30 - 40 | У калупу за колаче прчника 26 цм |
| Бисквит торта | 170 | 2 | 150 | 2 | 40 - 50 | У калупу за колаче прчника 26 цм |
| Божићна торта/ воћна торта[1)] | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | У калупу за колаче пречника 20 цм |

| Храна | Загрев. одозго/одоздо | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Температура (°C) | Положај решетке | Температура (°C) | Положај решетке | | |
| Колач од шљива[1)] | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | У плеху за хлеб |
| Ситни колачи – један ниво[1)] | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | У плеху за печење |
| Ситни колачи - два нивоа[1)] | - | - | 140 - 150 | 2 и 4 | 25 - 35 | У плеху за печење |
| Ситни колачи - три нивоа[1)] | - | - | 140 - 150 | 1, 3 и 5 | 30 - 45 | У плеху за печење |
| Кекс/ пециво у облику трачица - један ниво | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | У плеху за печење |
| Кекс/ пециво у облику трачица - два нивоа | - | - | 140 - 150 | 2 и 4 | 35 - 40 | У плеху за печење |
| Бисквити/ пециво у облику трачица - три нивоа | - | - | 140 - 150 | 1, 3 и 5 | 35 - 45 | У плеху за печење |
| Пуслице- један ниво | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | У плеху за печење |

| Храна | Загрев. одозго/одоздо | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Температура (°C) | Положај решетке | Температура (°C) | Положај решетке | | |
| Пуслице - два нивоа[1)] | - | - | 120 | 2 и 4 | 80 - 100 | У плеху за печење |
| Слатке земичке[1)] | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | У плеху за печење |
| Еклери-један ниво | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | У плеху за печење |
| Еклери-два нивоа | - | - | 170 | 2 и 4 | 35 - 45 | У плеху за печење |
| Тартови на тањиру | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | У калупу за колаче пречника 20 цм |
| Воћни колач | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | У калупу за колаче пречника 24 цм |
| Сендвич-торта „Викторија“[1)] | 170 | 1 | 160 | 2 (лево и десно) | 30 - 50 | У калупу за колаче пречника 20 цм |

*1) Претходно загрејте пећницу у трајању од 10 минута.*

Хлеб и пица

| Храна | Загрев. одозго/одоздо | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Температура (°C) | Положај решетке | Температура (°C) | Положај решетке | | |
| Бели хлеб[1)] | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1-2 комада, 500 г по комаду |

| Храна | Загрев. одозго/одоздо | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Температура (°C) | Положај решетке | Температура (°C) | Положај решетке | | |
| Ражани хлеб | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | У плеху за хлеб |
| Земичке[1)] | 190 | 2 | 180 | 2 (2 и 4) | 25 - 40 | 6-8 земички у плеху за печење |
| Пица[1)] | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | У плеху за печење или у дубоком тигању |
| Чајно пециво[1)] | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | У плеху за печење |

*1) Претходно загрејте пећницу у трајању од 10 минута.*

Фланови

| Храна | Загрев. одозго/одоздо | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Температура (°C) | Положај решетке | Температура (°C) | Положај решетке | | |
| Флан са тестенином | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | У калупу |
| Флан од поврћа | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | У калупу |
| Киш лорен[1)] | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | У калупу |
| Лазање[1)] | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | У калупу |
| Канелони[1)] | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | У калупу |

*1) Претходно загрејте пећницу у трајању од 10 минута.*

Месо

| Храна | Загрев. одозго/одоздо | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Температура (°C) | Положај решетке | Температура (°C) | Положај решетке | | |
| Говедина | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | На решеткастој полици |
| Свињетина | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | На решеткастој полици |
| Телетина | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | На решеткастој полици |
| Енглеско говеђе печење, слабо печено | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | На решеткастој полици |
| Енглеско говеђе печење, средње печено | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | На решеткастој полици |
| Енглеско говеђе печење, добро печено | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | На решеткастој полици |
| Свињска плећка | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Са кожицом |
| Свињска цеваница | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 комада |
| Јагњетина | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | Ногица |
| Пиле | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Цео |
| Ћурка | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Цео |

| Храна | Загрев. одозго/одоздо | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Температура (°C) | Положај решетке | Температура (°C) | Положај решетке | | |
| Патка | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Цео |
| Гуска | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Цео |
| Зечетина | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | Сечена на комаде |
| Зец | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | Сечена на комаде |
| Фазан | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Цео |

Риба

| Храна | Загрев. одозго/одоздо | | Печење уз равни вентил. | | Време (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Температура (°C) | Положај решетке | Температура (°C) | Положај решетке | | |
| Пастрмка/ Морска деверика | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3-4 рибе |
| Туна/ Лосос | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4-6 филета |

**Гриловање**

ⓘ Пре почетка кувања, загрејте празну пећницу у трајању од 3 мунута.

| Храна | Количина | | Температура (°C) | Време (мин.) | | Положај решетке |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Комада | (г) | | 1. страна | 2. страна | |
| Филе одресци | 4 | 800 | макс. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Одресци од говеђег меса | 4 | 600 | макс. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Кобасице | 8 | - | макс. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |

| Храна | Количина | | Температура (°C) | Време (мин.) | | Положај решетке |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Комада | (г) | | 1. страна | 2. страна | |
| Свињски одресци | 4 | 600 | макс. | 12 - 16 | 12 - 14 | 4 |
| Пиле (сечено на пола) | 2 | 1000 | макс. | 30 - 35 | 25 - 30 | 4 |
| Ћевапи | 4 | - | макс. | 10 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Пилећа прса | 4 | 400 | макс. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Пљескавица | 6 | 600 | макс. | 20 - 30 | - | 4 |
| Рибљи филе | 4 | 400 | макс. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Сендвичи | 4 - 6 | - | макс. | 5 - 7 | - | 4 |
| Тост | 4 - 6 | - | макс. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

**Турбо гриловање**

Говедина

| Храна | Количина | Температура (°C) | Време (мин.) | Положај решетке |
|---|---|---|---|---|
| Говеђе печење или филети, слабо печено[1)] | по цм дебљине | 190 - 200 | 5 - 6 | 1 или 2 |
| Говеђе печење или филети, средње печено[1)] | по цм дебљине | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 или 2 |
| Говеђе печење или филети, добро печено[1)] | по цм дебљине | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 или 2 |

*1) Рерну претходно загрејте.*

Свињетина

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин.) | Положај решетке |
|---|---|---|---|---|
| Плећка, врат, шунка у комаду | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 или 2 |
| Котлети, ребра | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 или 2 |
| Ћуфте | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 или 2 |
| Свињске коленице (претходно куване) | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 или 2 |

Телетина

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин.) | Положај решетке |
|---|---|---|---|---|
| Печена телетина | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 или 2 |
| Телећа колениица | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 или 2 |

Јагњетина

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин.) | Положај решетке |
|---|---|---|---|---|
| Јагњећи котлети, печена јагњетина | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 или 2 |
| Јагњећа леђа | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 или 2 |

Живина

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин.) | Положај решетке |
|---|---|---|---|---|
| Порције живине | Свака од 0,2 - 0,25 | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 или 2 |
| Пиле, половина | Свака од 0,4 - 0,5 | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 или 2 |
| Кокошије и пилеће месо | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 или 2 |
| Пачетина | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 или 2 |

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин.) | Положај решетке |
|---|---|---|---|---|
| Гушчетина | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 или 2 |
| Ћуретина | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 или 2 |
| Ћуретина | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 или 2 |

Риба

| Храна | Количина (кг) | Температура (°C) | Време (мин.) | Положај решетке |
|---|---|---|---|---|
| Цела риба | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 или 2 |

**Печење уз влаж. и вентил.**

ⓘ Током печења, врата уређаја отварајте само када је то неопходно.

| Храна | Температура (°C) | Време (мин.) | Положај решетке |
|---|---|---|---|
| Гратинирана тестенина | 190 - 200 | 30 - 40 | 2 |
| Гратинирани кромпир | 180 - 200 | 60 - 75 | 2 |
| Mусака | 150 - 170 | 60 - 75 | 2 |
| Лазање | 170 - 190 | 55 - 70 | 2 |
| Канелони | 170 - 190 | 55 - 70 | 2 |
| Пудинг од хлеба | 170 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Пудинг од пиринча | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Колач с јабукама | 150 - 160 | 45 - 60 | 2 |
| Бели хлеб | 180 - 190 | 45 - 55 | 2 |

**Споро печење**

Користите ову функцију за припремање меких, сочних комада меса и рибе чија температура језгра не прелази 65 °C. Ова функција се не примењује када је реч о рецептима за месо у лонцу или масно прасеће печење. Можете да користите температурни сензор као гаранцију тачности температуре у средини печеног меса (погледајте табелу за температурни сензор).

У првих 10 минута можете да подесите температуру пећнице између 80 °C и 150 °C. Подразумевана температура је 90 °C. Након што је температура подешена, пећница наставља да ради на 80 °C. Немојте да користите ову функцију код припреме живинског меса.

ⓘ Увек припремајте храну без поклопца када користите ову функцију.

1. Запеците месо у посуди на плочи за кување на веома високом подешавању 1 - 2 минута са сваке стране.
2. Убаците месо заједно са врелом посудом за печење у пећницу на решеткасту полицу.
3. Ставите температурни сензор у месо.
4. Изаберите функцију: Споро печење и подесите тачну крајњу температуру у средини печеног меса.

| Храна | Количина | Температура (°C) | Време (мин.) | Положај решетке |
|---|---|---|---|---|
| Говеђе печење | 1000 - 1500 г | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Говеђи филе | 1000 - 1500 г | 120 | 90 - 150 | 3 |
| Печена телетина | 1000 - 1500 г | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Одресци | 200 - 300 г | 120 | 20 - 40 | 3 |

**Одмрзавање**

| Храна | Количина (г) | Време одмрзавања (мин.) | Време допунског одмрзавања (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|
| Пиле | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Ставите пиле на превернутој тацни на велики тањир. Окрените на пола одмрзавања. |
| Месо | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Окрените на пола одмрзавања. |
| Месо | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Окрените на пола одмрзавања. |
| Пастрмка | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Јагоде | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Путер | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |

| Храна | Количина (г) | Време одмрзавања (мин.) | Време допунског одмрзавања (мин.) | Коментари |
|---|---|---|---|---|
| Неутрална павлака | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | Неутрална павлака може да се умути и када је још увек делимично замрзнута. |
| Колач | 1400 | 60 | 60 | - |

**Одржавање**

- Користите искључиво тегле за конзервирање истих димензија, које се могу наћи на тржишту.
- Немојте да користите тегле са поклопцима са навојем за херметичко затварање или металне поклопце.
- За ову функцију користите прву полицу од дна.
- Немојте да стављате на плех за печење више од шест тегли за конзервирање од једног литра.
- Једнако напуните тегле и затворите их штипаљком.
- Тегле не треба да се међусобно додирују.
- Сипајте око 1/2 л воде у плитак плех за печење како би у пећници било довољно влаге.
- Када течност у теглама почне да крчка (након отприлике 35-60 минута у литарским теглама), зауставите рад пећнице или смањите температуру на 100°C (погледајте табелу).

Мекано воће

| Храна | Температура (°C) | Време кувања до крчкања (мин.) | Наставак кувања до 100°C (мин.) |
|---|---|---|---|
| Јагоде/Боровнице/ Малине/Зрели огрозд | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Коштуњаво воће

| Храна | Температура (°C) | Време кувања до крчкања (мин.) | Наставак кувања до 100°C (мин.) |
|---|---|---|---|
| Крушке/Дуње/ Шљиве | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Поврће

| Храна | Температура (°C) | Време кувања до крчкања (мин.) | Наставак кувања до 100°C (мин.) |
|---|---|---|---|
| Шаргарепа[1)] | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |

| Храна | Температура (°C) | Време кувања до крчкања (мин.) | Наставак кувања до 100°C (мин.) |
|---|---|---|---|
| Краставци | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Туршија | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Келераба/Грашак/ Шпаргла | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

*1) Када искључите пећницу, оставите је да у њој одстоји.*

**Сушење**

- Прекријте послужавнике са замашћеним папиром или папиром за печење.
- За боље резултате, искључите печницу на пола печења, отворите врата и оставите да се охлади на једну ноћ да би се сушење завршило.

Поврће

| Храна | Температура (°C) | Време (ч) | Положај решетке | |
|---|---|---|---|---|
| | | | један положај | два положаја |
| Пасуљ | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Паприке | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Поврће за кисељење | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Печурке | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Зачинско биље | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Воће

| Храна | Температура (°C) | Време (ч) | Положај решетке | |
|---|---|---|---|---|
| | | | један положај | два положаја |
| Шљиве | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Кајсије | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Кришке јабуке | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Крушке | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

**Табела за температурни сензор**

| Храна | Температура у средини печеног меса (°C) |
|---|---|
| Печена телетина | 75 - 80 |
| Телећи котлет | 85 - 90 |
| Енглески говеђи одрезак, слабо печен | 45 - 50 |
| Енглески говеђи одрезак, средње печен | 60 - 65 |
| Енглески говеђи одрезак, добро печен | 70 - 75 |
| Свињска плећка | 80 - 82 |
| Свињска коленица | 75 - 80 |
| Јагњетина | 70 - 75 |
| Пиле | 98 |
| Зец | 70 - 75 |
| Пастрмка/морска деверика | 65 - 70 |
| Туна/лосос | 65 - 70 |

## Аутоматски програми

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

**Аутоматски програми**

Аутоматски програми дају оптимална подешавања за сваку врсту меса или других рецепата.

- Програми за месо са функцијом: Аутоматска тежина (мени: Кување уз асистенцију) — Ова функција аутоматски израчунава време печења. Да бисте је користили, треба да унесете тежину хране.
- Програми за месо са функцијом: Аутоматски темпе. сензор (мени: Кување уз асистенцију) — Ова функција аутоматски израчунава време печења. Да бисте је користили, треба да унесете температуру у средини печеног меса. Када се програм заврши, огласиће се звучни сигнали.
- Аутоматски рецепт (мени: Кување уз асистенцију) — Ова функција користи раније дефинисане вредности за јело. Спремите јело према рецепту датом у овој књизи.

| Посуђе са функцијом: Аутоматска тежина |
|---|
| Печена свињетина |
| Печена говедина |
| Динстано месо |
| Печена дивљач |

| Посуђе са функцијом: Аутоматска тежина |
|---|
| Печена јагњетина |
| Пиле, цело |
| Ћурка, цела |
| Патка, цела |
| Гуска, цела |

| Посуђе са функцијом: Аутоматски темпе. сензор |
|---|
| Свињска печеница |
| Говеђе печење |
| Скандинавска говедина |
| Плећка дивљачи |

| Посуђе са функцијом: Аутоматски темпе. сензор |
|---|
| Јагњ. колен., сред. печена |
| Живина са костима |
| Цела риба |

**Категорије**

У менију Кување уз асистенцију јела су подељена у неколико категорија:

- Прасетина/телетина
- Говед./Дивљ./Јагњет.
- Живина
- Риба
- Торта
- Пица/пита/хлеб
- Ролов. површе/грати. јела
- Полуспремљена храна

## Рецепти - Прасетина/телетина

**Печена свињетина**

**Подешавања:**

Аутоматска тежина. Подешавање опсега за тежину између 1.000 и 3.000 г.

**Поступак:**

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или другу течност; дно би требало да буде покривено до дубине од 20-40 мм. После приближно 30 минута окрените да се пече на другу страну.

- Положај решетке: 1

**Свињска печеница**

**Подешавања:**

Аутоматски температурн сензор, температура у средини печеног меса 75°C.

**Поступак:**

Зачините месо по укусу, убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

**Свињске коленице**

**Састојци:**

- 1 задња свињска коленица 0,8–1,2 кг
- 2 супене кашике уља
- 1 кашичица соли
- 1 кашичица алеве паприке
- 1/2 кашичице босиљка
- 1 мала конзерва сецканих печурака (280 г)
- поврће за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
- вода

**Поступак:**

Направите резове на кори широм свињске колените. Помешајте уље, со, алеву паприку и босиљак и намажите колениицу. Поставите свињску колениицу у плех за печење и распоредите печурке преко ње. Додајте поврће за супу и воду. Дно би требало да буде покривено до дубине од 10-15 мм. После приближно 30 минута окрените печење.

- Време на уређају: 160 минута
- Положај решетке: 1

**Свињска плећка**

**Састојци:**

- 1,5 kg свињске плећке, са кожицом, од младог прасета
- со
- бибер
- 2 кашике маслиновог уља
- 150 г ситно исекцаног целера
- 1 празилук, исецкан
- 1 мала конзерва парадајза, ситно исецканог (400 г)
- 250 мл неутралне павлаке
- 2 чешња белог лука, ољуштеног и згњеченог
- свеж рузмарин и мајчина душица

**Поступак:**

Оштрим ножем сеците месо у облику ромбоида. Зачините сољу и бибером и запеците на рингли са свих страна са маслиновим уљем у дубоком тигању, а затим скините са ватре. Динстајте целер и празилук са мало уља у плеху за печење, а затим додајте парадајз, неутралну павлаку, ченове белог лука, рузмарин и мајчину душицу, промешајте и преко ставите свињску плећку. Ставите плех у уређај.

- Време на уређају: 130 минута
- Положај решетке: 1

**Печена говедина**

**Подешавања:**

Аутоматска тежина. Подешавање опсега за тежину између 1.000 и 3.000 г.

**Поступак:**

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност; дно треба да буде покривено до дубине од 10–20 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

**Телеће колените**

**Састојци:**

- 1 задња телећа колените 1,5–2 кг
- 4 режња барене шунке
- 2 супене кашике уља
- 1 кашичица соли
- 1 кашичица алеве паприке
- 1/2 кашичице босиљка
- 1 мала конзерва сецканих печурака (280 г)
- поврће за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
- вода

**Поступак:**

Направите 8 разреза по дужини телеће колените. Исеците четири режња барене шунке напола и ставите их у разрезе. Помешајте уље, со, алеву паприку и босиљак и намажите телећу колениицу. Ставите телећу колениицу у плех за печење и преко ње распоредите печурке. Додајте томе поврће за супу и воду. Дно би требало да буде покривено до дубине од 10-15 мм. После приближно 30 минута окрените печење.

- Време на уређају: 160 минута
- Положај решетке: 1

**Особуко**

**Састојци:**

- 4 супене кашике путера за пржење
- 4 кришке телеће ногице, дебеле око 3–4 цм (исечене преко коске)

- 4 шаргарепе средње величине, сечене на коцкице
- 4 штапића целера, сечена на коцкице
- 1 кг зрелог парадајза, ољуштеног и пресеченог на пола, очишћеног језгра и исеченог на коцкице
- 1 веза першуна, опраног и крупно исеченог
- 4 супене кашике путера
- 2 супене кашике брашна за посипање
- 6 супених кашика маслиновог уља
- 250 мл белог вина
- 250 мл бујона од меса
- 3 средње главице црног лука, ољуштене и ситно исецкане
- 3 чешња белог лука, ољуштеног и танко сецканог
- по 1/2 кашичице мајчине душице и оригана
- 2 листа ловора
- 2 каранфилића
- со, крупно млевени црни бибер

**Поступак:**

Истопите 4 супене кашике путера у плеху за печење и продинстајте поврће у њему. Извадите поврће из плеха за печење.

Оперите комадиће телеће колените, осушите их, зачините а затим поспите брашном. Отресите вишак брашна. Загрејте маслиново уље и запеците кришке преко средњег степена топлоте док не порумене. Извадите месо и одлијте вишак маслиновог уља из плеха за печење.

Деглазирајте сокове од меса у плеху за печење са 250 мл вина, сипајте у шерпу и пустите да се на кратко кува. Додајте 250 мл бујона и затим додајте першун, мајчину душицу, оригано и сецкани парадајз. Зачините сољу и бибером. Затим пустите да поново прокључа.

Ставите поврће у плех за печење, ставите месо на врх и преко тога сипајте сос. Плех за печење покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 120 минута
- Положај решетке: 1

**Пуњена телећа прса**

**Састојци:**

- 1 земичка
- 1 јаје
- 200 г млевеног меса
- со, бибер
- 1 главица црног лука, исецканог
- першун, сецкани
- 1 кг телећих груди (са усеченим џепом)
- поврће за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
- 50 г сланине
- 250 мл воде

**Поступак:**

Натопите земичку водом, а затим исцедите воду. Затим то помешајте са јајима, мешаним млевеним месом, сољу, бибером, исецканим црним луком и першуном.

Зачините телеће груди (са усеченим џепом) и напуните џеп припремљеном смесом. Затим ушијте (затворите) џеп.

Ставите телеће груди у плех за печење, додајте поврће за супу, сланину и воду. После приближно 30 минута окрените да се пече на другу страну.

- Време на уређају: 100 минута
- Положај решетке: 1

**Ћуфте**

**Састојци:**

- 2 суве земичке
- 1 главица црног лука
- 3 кашике сецканог першуна
- 750 г мешаног млевеног меса (мешавина јунетине и свињетине)
- 2 јајета
- со, бибер и алева паприка
- 100 г кришки сланине

**Поступак:**

Натопите суве земичке водом, а затим исцедите воду. Ољуштите црни лук и фино га исеците, онда исцедите сок и додајте исечени першун.

Помешајте заједно мешано млевено месо, јаја, исцеђене земичке и црни лук. Зачините сољу, бибером и алевом паприком, ставите у правоугаони плех за печење и прекријте комадима сланине. Додајте мало воде и ставите у уређај.

- Време на уређају: 70 минута
- Положај решетке: 1

**Шведско гозбено печење**

**Састојци:**

- 200 г сушених шљива
- 150 мл белог вина
- 1,5 кг свињске печенице или телећих леђа (без костију)
- 1 црни лук средње величине
- јабука
- со, бибер и алева паприка

**Поступак:**

Смекшајте шљиве у белом вину око два сата. Кратко исперите месо са водом, а затим осушите. Исеците урезе на доњој страни меса и забодите шљиву у сваки урез, гурајући их што је могуће више у месо. Зачините месо и ставите га у плех за печење на страну на којој има најмање шљива. Ољуштите црни лук и јабуке, исецкајте на осмине и поставите око печења. Четврт литре вина у коме су биле натопљене шљиве помешајте с водом и прелијте преко печења. Погодни прилози су крокети, гратинирани кромпир, броколи и слично.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 1

## Рецепти - Говед./Дивљ./Јагњет.

**Говеђе печење**

**Подешавања:**

Аутоматски температурни сензор.
Температура у средини печеног меса за:
- Слабо печено - 48°C
- Средње печено - 65°C
- Добро печено - 70°C

**Поступак:**

Зачините месо по укусу, убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

**Скандинавска говедина**

**Подешавања:**

Аутоматски температурни сензор.
Температура у средини печеног меса за:
- Слабо печено - 50°C
- Средње печено - 65°C
- Добро печено - 70°C

**Поступак:**

Зачините месо по укусу, убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

**Динстано месо**

Немојте користити овај програм за говеђе печење и јела од печенице.

**Подешавања:**

Аутоматска тежина. Подешавање опсега за тежину између 1.000 и 3.000 г.

**Поступак:**

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност; дно треба да буде покривено до дубине од 10–20 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

**Маринирана говедина**

**За припрему маринаде:**

- 1 л воде
- 500 мл винског сирћета
- 2 кашичице соли
- 15 зрна бибера
- 15 бобица клеке
- 5 листа ловора
- 2 везе поврћа за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
  Пустите да све заједно прокључа, а затим оставите да се охлади.
- 1,5 кг говедине у комаду
  Прелијте маринаду преко говедине да месо буде потпуно прекривено и оставите да се маринира 5 дана.

**Састојци за печење:**

- со
- бибер
- поврће за супу из маринаде

**Поступак:**

Извадите говедину у комаду из маринаде и осушите је. Зачините сољу и бибером и пропржите са свих страна у дубоком тигању, а затим додајте мало поврћа за супу из маринаде.

Сипајте мало маринаде у дубики тигањ. Дно треба да буде покривено 10-15 мм. Дубок тигањ покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 150 минута
- Положај решетке: 1

**Плећка дивљачи**

**Подешавања:**

Аутоматски температурни сензор. Температура у средини печеног меса 70°C.

**Поступак:**

Зачините месо по укусу, убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

**Печена дивљач**

**Подешавања:**

Аутоматска тежина. Подешавање опсега за тежину између 1.000 и 3.000 г.

**Поступак:**

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност; дно треба да буде покривено до дубине од 10–20 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

**Зечетина**

**Састојци:**

- 2 комада зечјих леђа
- 6 бобица клеке (згњечених)
- со и бибер
- 30 г истопљеног маслаца
- 125 мл киселе павлаке
- поврће за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)

**Поступак:**

Истрљајте зечија леђа згњеченим бобицама клеке, сољу и бибером и премажите их истопљеним маслацем.

Ставите зечија леђа у плех за печење, преко сипајте киселу павлаку и додајте поврће за супу.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 1

**Зечетина са сенфом**

**Састојци:**

- 2 зеца, сваки по 800 г
- со и бибер
- 2 супене кашике маслиновог уља
- 2 главице крупно исеченог црног лука
- 50 г сланине исечене на коцкице
- 2 супене кашике брашна
- 375 мл пилећег бујона
- 125 мл белог вина
- 1 кашичица свеже мајчине душице
- 125 мл неутралне павлаке
- 2 кашике љутог сенфа

**Поступак:**

Зечеве исеците на 8 подједнаких делова, зачините сољу и бибером и запеците са свих страна у дубоком тигању на грејном кругу.

Извадите комаде зеца и пропржите црни лук и сланину. Поспите брашном и промешајте. Помешајте у пилећем бујону, белом вину и мајчиној душици и пустите да прокључа.

Додајте неутралну павлаку и љути сенф, вратите месо, покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 90 минута
- Положај решетке: 1

**Дивљи вепар**

**За припрему маринаде:**

- 1,5 л црног вина
- 150 г целера
- 150 г шаргарепе
- 2 главице црног лука
- 5 листова ловора
- 5 каранфилића
- 2 везе поврћа за супу (шаргарепа, празилук, целер, першун)
  Пустите да све заједно прокључа, а затим оставите да се охлади.
- Комад дивљег вепра од 1,5 кг (плећка)
  Сипајте маринаду преко меса све док не буде сасвим покривено и оставите да у њој стоји три дана.

**Састојци за печење:**

- со
- бибер
- поврће за супу из маринаде
- 1 мали плех печурки лисичарки

**Поступак:**

Извадите комад дивље свиње из маринаде и осушите га. Зачините сољу и бибером и запеците са свих страна у дубоком тигању на грејном кругу. Додајте печурке лисичарке и мало поврћа за супу из маринаде.

Сипајте маринаду у дубики тигањ. Дно треба да буде покривено 10-15 мм. Дубок тигањ покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 140 минута
- Положај решетке: 1

**Печена јагњетина**

**Подешавања:**

Аутоматска тежина. Подешавање опсега за тежину између 1.000 и 3.000 г.

**Поступак:**

Зачините месо по укусу и ставите га у ватросталну посуду. Додајте воду или неку другу течност, доњи део треба да буде окривен од 10-30 мм. Покријте поклопцем.

- Положај решетке: 1

**Јагњ. колен., сред. печена**

**Подешавања:**

Аутоматски температурни сензор. Температура у средини печеног меса 70°C.

**Поступак:**

Зачините месо по укусу, убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

**Јагњећи котлети**

**Састојци:**

- 2,7 кг јагњећег бута
- 30 мл маслиновог уља
- со
- бибер
- 3 чешња белог лука
- 1 веза свежег рузмарина (или 1 кашичица сушеног рузмарина)
- вода

**Поступак:**

Оперите јагњеће ножице, а затим их добро осушите, утрљајте маслиново уље и направите прорезе у месу. Зачините сољу и бибером. Ољуштите и исеците чешњеве белог лука, помешајте са гранчицама рузмарина и убаците их у прорезе на месу.

Ставите јагњеће котлете у плех за печење и додајте воду. Дно би требало да буде покривено до дубине од 10-15 мм. После приближно 30 минута окрените печење.

- Време на уређају: 165 минута
- Положај решетке: 1

## Рецепти - Живина

**Пиле, цело**

**Подешавања:**

Аутоматска тежина. Подешавање опсега за тежину између 900 и 2100 г.

**Поступак:**

Ставите пиле у ватросталну посуду и зачините га по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

**Ћурка, цела**

**Подешавања:**

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1700 и 4700 г.

**Поступак:**

Ставите ћурку у ватросталну посуду и зачините је по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

**Патка, цела**

**Подешавања:**

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 1500 и 3300 г.

**Поступак:**

Ставите патку у ватросталну посуду и зачините је по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

**Гуска, цела**

**Подешавања:**

Аутоматска тежина. Распон подешавања за тежину између 2300 и 4700 г.

**Поступак:**

Ставите гуску у ватросталну посуду и зачините је по укусу. Након неких 30 минута окрените печено месо. На дисплеју се приказује подсетник.

- Положај решетке: 1

**Живина са костима**

**Подешавања:**

Аутоматски температурн сензор, температура у средини печеног меса 75°C.

**Поступак:**

Зачините ћуреће груди (с костима), убаците температурни сензор и ставите месо у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

**Пилећи батаци**

**Састојци:**

- 4 пилећа батака, сваки по 250 г
- 250 г киселе павлаке
- 125 мл неутралне павлаке
- 1 кашичица соли
- 1 кашичица алеве паприке
- 1 кашичица карија
- 1/2 кашичице бибера
- 250 г исечених печурака из конзерве
- 20 г кукурузног скроба

**Поступак:**

Очистите пилеће батаке и ставите их у плех за печење. Помешајте остале састојке и прелијте их преко пилећих батака.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

**Певац у вину**

**Састојци:**

- 1 пиле
- со
- бибер
- 1 супена кашика брашна
- 50 г прочишћеног путера
- 500 мл белог вина
- 500 мл пилећег бујона
- 4 кашике соја соса
- 1/2 везе першуна
- 1 гранчица мајчине душице
- 150 г сланине исечене на коцкице
- 250 г шампињона, очишћених и подељених на четири дела
- 12 главица лука влашца, очишћеног
- 2 чешња белог лука, ољуштеног и згњеченог

**Поступак:**

Очистите пиле и зачините га са сољу и бибером и поспите брашном.

Загрејте прочишћен путер у плеху за печење на грејном кругу, запеците пиле са свих страна. Сипајте у бело вино, пилећи бујон и соја сос и пустите да прокључа.

Додајте першун, мајчину душицу, сланину исечену на коцкице, печурке, лук влашац и бели лук.

Поново пустите да прокључа, покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

**Печена патка са поморанџ.**

**Састојци:**

- 1 патка (1,6 – 2,0 кг)
- со
- бибер
- 3 поморанџе, ољушћене, са извађеним семенкама и исечене на коцке
- 1/2 кашичице соли
- 2 поморанџе за сок
- 150 мл шерија

**Поступак:**

Очистите патку, зачините сољу и бибером и натрљајте кором од поморанџе.

Напуните патку са коцкицама поморанџе зачињене сољу и зашијте је.

Поставите патку у плех за печење са грудима окренутим надоле.

Исцедите сок из поморанџи, помешајте са шеријем и сипајте преко патке.

Ставите патку у уређај. Окрените након 30 минута. Оглашава се сигнал.

- Време на уређају: 90 минута
- Положај решетке: 1

**Пуњена пилетина**

**Састојци:**

- 1 пиле, 1,2 кг (са изнутрицом)
- 1 супена кашика уља
- 1 кашичица соли
- 1/4 кашичице алеве паприке
- 50 г презли
- 3-4 супене кашике млека
- 1 главица црног лука, исецканог
- 1 веза першуна, исецканог
- 20 г путера
- 1 јаје
- со и бибер

**Поступак:**

Оперите пиле и осушите га. Помешајте уље, со и алеву паприку и утрљајте у пиле.

**Надев:** Помешајте презле и млеко. Ставите исечен црни лук, першун и маслац у шерпу и динстајте. Ситно исеците срце, џигерицу и желудац и додајте јаје. Затим све заједно помешајте и зачините са сољу и бибером.

Поставите пилеће груди у плех за печење са грудима окренутим надоле, а затим ставите плех у уређај. Окрените након 30 минута. Оглашава се сигнал.

- Време на уређају: 90 минута
- Положај решетке: 1

## Рецепти - Риба

**Цела риба**

**Подешавања:**

Аутоматски температурн сензор, температура у средини печеног меса 65°C.

**Поступак:**

Зачините рибу по укусу, убаците температурни сензор и ставите рибу у ватросталну посуду.

- Положај решетке: 1

**Рибљи филети**

**Састојци:**

- 600-700 г филета смуђа, лососа или морске пастрмке
- 150 г ренданог сира
- 250 мл неутралне павлаке
- 50 г презли
- 1 кашичица естрагона
- сецкани першун
- со, бибер
- лимун
- маслац

**Поступак:**

Попрскајте рибље филете лимуновим соком и оставите да одстоји у маринади неко време, затим кухињским убрусом упијте вишак сока. Зачините филете са обе стране сољу и бибером. Затим поставите рибље филете у ватросталну посуду премазану маслацем.

Помешајте рендани сир, неутралну павлаку, презле, естрагон и исецкан першун. Распоредите смесу равномерно преко рибљих филета и ставите коцкице путера одозго.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 3

**Бакалар**

**Састојци:**

- 800 г сушеног бакалара
- 2 кашике маслиновог уља

- 2 велике главице црног лука
- 6 ољуштених ченова белог лука
- 2 празилука
- 6 црвених папричица
- 1/2 конзерве сецканог парадајза (200 г)
- 200 мл белог вина
- 200 мл бујона
- бибер, со, мајчина душица, оригано

**Поступак:**

Потопите сушеног бакалара преко ноћи. Следећег дана просушите сушени бакалар и ставите га у тигањ с дугом дршком са свежом водом, а затим на грејни круг и пустите да прокључа. Затим га склоните са грејног круга и оставите да се охлади.

Сипајте маслиново уље у тигањ и загрејте га. Ољуштите црни лук и ситно исеците, згњечите ољуштене ченове белог лука и исеците празилук и оперите. Све ставите у врело уље и на кратко пропржите. Извадите средину паприка, а паприке исеците на траке. Затим их ставите у тигањ са исецканим парадајзом.

Додајте бело вино и бујон и на кратко прокувајте. Зачините бибером, сољу, мајчином душицом и ориганом и оставите да се крчка око 15 минута.

Извадите охлађени сушени бакалар из тигања с дугом дршком и осушите га кухињским убрусом. Уклоните кожу, кости и сва пераја. Исеците рибу на комаде и ставите је у ватросталну посуду заједно са поврћем.

- Време на уређају: 30 минута
- Положај решетке: 1

**Усољена риба**

**Састојци:**

- једна цела риба од око 1,5-2 кг
- 2 лимуна која нису третирана воском
- 1 плод морача (дивље мирођије)
- 4 гранчице свеже мајчине душице
- 3 кг соли у грумену

**Поступак:**

Очистите рибу и утрљајте сок од два лимуна која нису третирана воском.

Исеците плод морача (дивље мирођије) на танке кришке и заједно са гранчицама свеже мајчине душице напуните рибу.

Поставиите пола грумена соли у посуду за печење и поставите рибу на врху. Другу половину соли ставите преко рибе и чврсто притисните.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

**Пуњене лигње**

**Састојци:**

- 1 кг очишћених лигњи средње величине
- 1 велика главица црног лука
- 2 кашике маслиновог уља
- 90 г куваног пиринча (дугог зрна)
- 4 кашике пињола
- 4 кашике бобица (сувог грожђа)
- 2 кашике сецканог першуна
- со, бибер
- сок од једног лимуна
- 4 кашике маслиновог уља
- 150 мл вина
- 500 мл сока од парадајза

**Поступак:**

Интензивно истрљајте лигње са сољу а затим их исперите под текућом водом.

Ољуштите црни лук, ситно га исецкајте и динстајте са две супене кашике маслиновог уља док не постане стакласт. Додајте пиринач, борове орашчиће, рибизле и сецкани першун у црни лук и зачините сољу, бибером и соком од лимуна. Напуните лигње смешом али немојте претерати, па зашијте отвор.

Ставите четири супене кашике маслиновог уља у плех за печење и крчкајте лигње на грејном кругу. Додајте вино и сок од парадајза.

Плех за печење покријте поклопцем и ставите у уређај.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 1

**Димљена риба**

**Састојци:**

- 400 г кромпира
- 2 везе младог црног лука
- 2 чешња белог лука
- 1 мала конзерва сецканог парадајза (400 г)
- 4 филета лососа
- сок од једног лимуна
- со и бибер
- 75 мл бујона од поврћа
- 50 мл белог вина
- 1 гранчица свежег рузмарина
- 150 мл вина
- 1/2 везе свеже мајчине душице

**Поступак:**

Оперите кромпире, ољуштите, поделите на четири дела и кувајте у посољеној води 25 минута, онда их процедите и исеците на кришке.

Оперите млади црни лук и ситно га исеците. Ољуштите чешњеве белог лука и исецкајте их на комаде. Помешајте црни и бели лук са сецканим парадајзом.

Попрскајте филете лососа лимуновим соком и оставите да одстоје. Затим их осушите и зачините сољу и бибером.

Помешајте поврће и кромпир и поставите их у премазану ватросталну посуду, зачините и поставите лосос на врх.

Преко сипајте бујон од поврћа и бело вино, а по врху распоредите рузмарин и мајчину душицу.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 3

**Јансоново искушење**

**Састојци:**

- 8-10 кромпира
- 2 главице црног лука
- 125 г филета инћуна (сардели)
- 300 мл неутралне павлаке
- 2 кашике презли
- бибер
- свеже исецкана мајчина душица
- 2 кашике путера

**Поступак:**

Оперите кромпир, ољуштите га и исецкајте га на фине траке. Ољуштите главице црног лука и исеците их на траке.

Подмажите ватросталну посуду путером. Поставите трећину кромпира и црног лука у посуду. Преко тога ставите половину филета инћуна (сарделе) и покријте их другом трећином црног лука и кромпира. Остатак филета инћуна распоредите на врху. Поврх свега тога поставите остатак лука и кромпира, тако да највиши слој буде од кромпира.

Поспите бибером и преко свега поспите исецкану мајчину душицу.

Сипајте течност од инћуна (сардела) преко јела и додајте неутралну павлаку. Преко поспите презле и мале комаде путера распоредите на врху.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 3

## Рецепти - Торта

**Бисквит торта са лимуном**

**Састојци за смесу:**

- 250 г путера
- 200 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 4 јајета
- 150 г брашна
- 150 г кукурузног брашна
- 1 равна кашичица прашка за пециво
- рендана кора од 2 лимуна

**Састојци за прелив:**

- 125 мл лимуновог сока
- 100 г шећера у праху

**Остало:**

- Четвртасти плех за печење, дужине 30 цм
- Маргарин за подмазивање
- Презле за посипање плеха за печење

**Поступак:**

Заједно ставите маслац, шећер, лимунову кору, ванилин шећер и со у посуду за мешање и умутите пенасто. Након тога додајте једно по једно јаје и поново умутите пенасто.

Додајте брашно и кукурузно брашно помешано са прашком за пециво у кремасту смесу и промешајте.

Смесу ставите у подмазани и презлом посути плех за печење, поравнајте је и ставите у уређај.

Након печења, помешајте сок од лимуна и шећер у праху. Избаците колач на комад алуминијумске фолије.

Пресавијте алуминијумску фолију на супротној страни од колача тако да прелив не може да исцури. Прободите колач дрвеним штапићем и четком нанесите прелив. Након тога оставите колач да мало одстоји да би упио прелив.

- Време на уређају: 75 минута
- Положај решетке: 1

**Шведски колач**

**Састојци:**

- 5 јајета
- 340 г шећера
- 100 г истопљеног маслаца
- 360 г брашна
- 1 кесица прашка за пециво (око 15 г)
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 200 мл хладне воде

**Остало:**

- Округли калуп за печење пречника 28 цм, црни, дно обложено папиром за печење

**Поступак:**

Ставите шећер, јаја, ванилин шећер и со у посуду за мешање и мешајте заједно око 5 минута док смеса на постане кремаста. Затим додајте истопљени маслац у смесу и промешајте.

Додајте брашно помешано са прашком за пециво у кремасту масу и мешајте.

На крају додајте хладну воду и све добро промешајте. Ставите смесу у калуп за печење, распоредите је и ставите у уређај.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

**Кекс**

**Састојци:**

- 4 јајета
- 2 кашике вруће воде
- 50 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 100 г шећера

- 100 г брашна
- 100 г густина
- 2 равне кашичице прашка за пециво

**Остало:**

- Округли калуп за печење пречника 28 цм, црни, дно обложено папиром за печење

**Поступак:**

Одвојите беланца од жуманаца. Умутите жуманца са врућом водом да постану кремаста, додајте 50 г шећера, ванилин шећер и со. Умутите беланца са 100 г шећера да се формирају врхови.

Просејте заједно брашно, кукурузни штирак и прашак за пециво.

Пажљиво измешајте заједно беланца и жуманца. Онда пажљиво сједините смесу са брашном. Ставите смесу у калуп за печење, распоредите је и ставите у уређај.

- Време на уређају: 30 минута
- Положај решетке: 3

**Колач од сира**

**Састојци за основну корицу:**

- 150 г брашна
- 70 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 јаје
- 70 г омекшалог маслаца

**Састојци за крем од сира:**

- 3 беланцета
- 50 г сувог грожђа
- 2 кашике рума
- 750 г немасног кварка (слатког сира)
- 3 жуманацета
- 200 г шећера
- сок од једног лимуна
- 200 г киселе павлаке
- 1 кесица крема у праху, арома ваниле (40 г или одговарајућа количина прашка за пудинг за 500 мл млека)

**Остало:**

- Црни калуп за печење торти пречника 26 цм, подмазан

**Поступак:**

Просејте брашно у чинији. Додајте остале састојке и умутите их ручним миксером. Затим ставите смесу у фрижидер око 2 сата.

Обложите дно калупа са 2/3 смесе и више пута избодите виљушком.

Формирајте ивицу од око 3 цм висине са остатком смесе.

Умутите беланца ручним миксером све док не почну да се формирају врхови. Оперите суво грожђе, нака се добро оцеди, попрскајте са румом и оставите да се натопи.

Ставите немасни кварк, жуманца, шећер, лимунов сок, киселу павлаку и крем у праху у посуду за мешање и добро помешајте све заједно.

На крају пажљиво сједините смесу беланаца и сувог грожђа са смесом од сира.

- Време на уређају: 85 минута
- Положај решетке: 1

**Воћни колач**

**Састојци:**

- 200 г маслаца
- 200 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 3 јајета
- 300 г брашна
- 1/2 кесица прашка за пециво (око 8 г)
- 125 г рибизли
- 125 г сувог грожђа
- 60 г сецканих бадема
- 60 г кандиране лимунове или поморанџине коре
- 60 г сецканих кандираних трешања
- 70 г целих бланшираних бадема

**Остало:**

- Црни округли калуп, пречника 24 цм
- Маргарин за подмазивање
- Презле за посипање плеха за печење

**Поступак:**

Ставте путер, шећер, ванилин шећер и со у посуду за мешање и мутите док не постане кремасто. Затим додајте јаја једно по једно и поново измешајте смесу да постане кремаста. Додајте брашно са прашком за пециво у кремасту масу и промешајте.

У смешу умешајте и воће.

Ставите смешу у припремљен плех и подигните је мало више према ивици него према центру. Украсите ивицу и центрар колача целим бланшираним бадемима. Ставите колач у уређај.

- Време на уређају: 100 минута
- Положај решетке: 1

**Штраус торта**

**Састојци за тесто:**

- 375 г брашна
- 20 г квасца
- 150 ml млаког млека
- 60 г шећера
- 1 прстохват соли
- 2 жуманцета
- 75 г омекшалог путера

**Састојци за мрвице:**

- 200 г шећера
- 200 г путера
- 1 кашичица цимета
- 350 г брашна
- 50 г сецканих ораха
- 30 г истопљеног маслаца

**Поступак:**

Просејте брашно у посуди за мешање, правећи рупу у средини. Исеците квасац, савите га у удубљење са млеком и умешајте мало шећера и брашна са ивица, поспите брашном, оставите да нарасте на топлом месту док се на брашну посутом по тесту не појаве пукотине.

На ивицу брашна ставите шећер, жуманца, путер и со. Умесите све састојке у тесто од квасца које се одваја од посуде.

Оставите тесто на топлом месту да нарасте до отприлике дупле величине. Затим развуците тесто и ставите га на подмазан плех за печење и поново оставите да расте.

У чинију сипајте шећер, путер и цимет и помешајте.

Додајте брашно и орахе и умутите све заједно тако да направите смесу која се мрви.

Нарасло тесто премажите путером и равномерно поспите мрвицама.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 3

**Плетеница од кис. теста**

**Састојци за тесто:**

- 650 г брашна
- 20 г квасца
- 200 мл млека
- 40 г шећера
- 5 г соли
- 5 жуманцета
- 200 г омекшалог маслаца

**Састојци за смесу за пуњење:**

- 250 г сецканих ораха
- 20 г презли
- 1 кашичица млевеног ђумбира
- 50 мл млека
- 60 г меда
- 30 г истопљеног маслаца
- 20 мл рума

**Састојци за прелив:**

- 1 жуманце
- мало млека
- 50 г љуспица бадема

**Поступак:**

Просејте брашно у посуди за мешање, правећи рупу у средини. Исеците квасац, савите га у удубљење са млеком и умешајте мало шећера и брашна са ивица, поспите брашном, оставите да нарасте на топлом месту док се на брашну посутом по тесту не појаве пукотине.

Ставите остатак шећера на ивицу брашна. Умесите све састојке у тесто од квасца које се одваја од посуде. Оставите тесто на топлом месту да нарасте до отприлике дупле величине.

За надев, помешајте све састојке заједно. Одвојите тесто на три једнака дела и развуците га у дуге правоугаонике. На сваки од правоугаоника ставите трећину фила, а затим умотајте тесто.

Направите плетенице од три комада теста. Премажите површину плетенице смесом од жуманцета и млека, а затим је поспите листићима бадема.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 3

**Прстенаст колач**

**Састојци за основну корицу:**

- 500 г брашна
- 1 мало паковање сувог квасца (8 г сувог квасца или 42 г свежег квасца)
- 80 г шећера у праху
- 150 г путера
- 3 јајета
- 2 равне кашичице соли
- 150 мл млека
- 70 г сувог грожђа (потопите у 20 мл кирша 1 сат пре употребе)

**Састојци за прелив:**

- 50 г целих ољуштених бадема

**Поступак:**

Сипајте брашно, суви квасац, шећер у праху, путер, јаја, со и млеко у чинију за мешање и умутите глатко тесто. Прекријте тесто у чинији и оставите да нарасте око један сат.

Ручно умесите натопљено суво грожђе у тесто.

Распоредите бадеме појединачно у свако удубљење у подмазаном и брашном посутом калупу за куглоф.

Затим обликујте тесто у кобасицу и ставите га у калуп за куглоф. Покријте га и оставите да расте 45 минута.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 1

**Саварин колач**

**Састојци за тесто:**

- 350 г брашна
- 1 мало паковање сувог квасца (8 г сувог квасца или 42 г свежег квасца)
- 75 г шећера
- 100 г путера
- 5 жуманацета
- 1/2 кашичице соли
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 125 мл млека

**После печења:**

- 375 мл воде
- 200 г шећера
- 100 мл шљивовице или 100 мл ликера од поморанџе

**Поступак:**

Ставите брашно, суви квасац, шећер, маслац, жуманца, со, ванилин шећер и млеко у посуду за мешање и умутите глатко тесто. Прекријте тесто у чинији и оставите да нарасте око један сат. Затим развуците тесто у подмазан плех у облику прстена и оставите да опет расте 45 минута.

- Време на уређају: 35 минута

- Положај решетке: 1

**После печења:**

Вода и шећер треба да прокључају, а затим их оставите да се охладе.

Додајте шљивовицу или ликер од поморанџе у заслађену воду и помешајте их заједно.

Када се колач охлади, неколико пута га прободите дрвеним штапићем и онда пустите да се смеса подједнако натопи у колач.

**Брауни колачи**

**Састојци:**

- 250 г обичне чоколаде (без икаквог пуњења)
- 250 г путера
- 375 г шећера
- 2 кесице ванилиног шећера (око 16 г)
- 1 прстохват соли
- 5 кашика воде
- 5 јајета
- 375 г ораха
- 250 г брашна
- 1 кашичица прашка за пециво

**Поступак:**

Изломите чоколаду на крупне комаде и отопите их на пари.

Кремасто умутите путер, шећер, ванилин шећер, со и воду, додајте јаја и истопљену чоколаду.

Крупно исечите орахе, помешајте са брашном и прашком за пециво и умешајте у смешу са чоколадом.

Плех за печење обложите папиром за печење, преко ставите смесу и изравнајте.

- Време на уређају: 50 минута
- Положај решетке: 3

**После печења:**

Оставите да се охлади, уклоните папир за печење и исеците на коцке.

**Мафини**

**Састојци:**

- 150 г путера
- 150 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- изрендана кора једног лимуна
- 2 јајета
- 50 мл млека
- 25 г кукурузног штирка
- 225 г брашна
- 10 г прашка за пециво
- 1 тегла вишања (375 г)
- 225 г комадића чоколаде

**Остало:**

- Папирне корпице, пречника око 7 цм

**Поступак:**

Кремасто умутите путер, шећер, ванилин шећер, со и изрендану корицу једног лимуна који није третиран воском. Поново додајте заједно јаја и крем.

Помешајте кукурузно брашно, брашно и прашак за пециво и направите смешу са млеком.

Оцедите вишње и умешајте у смесу са комадићима чоколаде.

Ставите смесу у папирне корпице, корпице ставите на плех за печење а плех ставите у уређај. Ако постоји, користите плех за мафине.

- Време на уређају: 40 минута
- Положај решетке: 3

**Слатки тарт**

**Састојци:**

- 2 листа оригиналних швајцарких пита или пецива од лиснатог теста (развијених у правоугаоник)
- 50 г самлевених лешника

- 1,2 кг јабука
- 3 јајета
- 300 мл неутралне павлаке
- 70 г шећера

**Поступак:**

Поставите пецива на добро подмазан плех за печење и избодите свуда дно виљушком. Равномерно распоредите лешнике преко пецива. Ољуштите јабуке, извадите средину и исеците их на 12 кришки Равномерно распоредите кришке по пециву. Добро умутите јаја, павлаку, шећер и ванилин шећер и ставите их преко јабука.

- Време на уређају: 45 минута
- Положај решетке: 2

**Колач од шаргарепе**

**Састојци за смесу:**

- 150 мл сунцокретовог уља
- 100 г браон шећера
- 2 јајета
- 75 г сирупа
- 175 г брашна
- 1 кашичица цимета
- 1/2 кашичице млевеног ђумбира
- 1 кафена кашичица прашка за пециво
- 200 г ситно нарендане шаргарепе
- 75 г белог сувог грожђа
- 25 г наренданог кокоса

**Састојци за прелив:**

- 50 г путера
- 150 г крем сира
- 40 г кристал шећера
- млевени лешник

**Остало:**

- Округли калуп за печење торти пречника 22 цм, подмазан

**Поступак:**

Кремасто умутите уље, браон шећер, јаја и сируп. Промешајте остале састојке за смесу.

Ставите смесу у подмазан плех за печење.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 3

**После печења:**

Умешајте путер, крем сир и кристал шећер (ако је потребно, додајте мало млека како би могло да се размазује).

Премажите преко колача када се охлади и поспите преко самлевени лешник.

**Колач са бадемима**

**Састојци за смесу:**

- 5 јајета
- 200 г шећера
- 100 г марципана
- 200 мл маслиновог уља
- 450 г брашна
- 1 кашика цимета
- 1 кесица прашка за пециво (око 15 г)
- 50 г сецканих пистаћа
- 125 г самлевених бадема
- 300 мл млека

**Састојци за прелив:**

- 200 г џема од кајсија
- 5 кашика шећера у праху
- 1 кашичица цимета
- 2 кашике врућe воде
- љуспице бадема

**Остало:**

- Калуп за печење пречника 28 цм

**Поступак:**

Кремасто мутите јаја, шећер и марципан 5 минута, а затим полако додајте маслиново уље у смешу јаја.

Просејте брашно, цимет и прашак за пециво, затим у брашно умешајте исецкане пистаће и самлевен бадем. Затим пажљиво сједините смесу јаја са млеком.

Ставите у калуп чија је основа попрскана презлама.

- Време на уређају: 70 минута
- Положај решетке: 2

**После печења:**

Загрејте џем од кајсија, а затим га размажите по колачима користећи четку. Затим оставите да се охлади. Мешајте заједно шећер у праху, цимет и топлу воду и размажите по колачима. На крају попрскајте листиће бадема на преливену површину колача.

**Воћни тарт**

**Састојци за тесто:**

- 200 г брашна
- 1 прстохват соли
- 125 г путера
- 1 јаје
- 50 г шећера
- 50 мл хладне воде

**Састојци за смесу за пуњење:**

- Сезонско воће (400 г јабука, бресквi, вишања, итд.)
- 90 г млевених бадема
- 2 јајета
- 100 г шећера
- 90 г омекшалог маслаца

**Остало:**

- Округли назубљен плех пречника од 28 цм, подмазан

**Поступак:**

Просејте брашно у посуду за мешање и у њега умешајте со и путер исецкан у мале комаде. Затим додајте јаје, шећер и хладну воду и умутите их у пециво.

Охладите пецива око 2 сата у фрижидеру. Развуците пецива која су била у фрижидеру и свавите их у подмазани плех за киш и избодите их виљушком. Оперите воће, извадите средину, коштице или семенке и ставите га у малим комадима или кришкама по тесту. Ставите млевене бадеме, јаја, шећер и омекшали маслац у посуду и заједно их мешајте док смеса не постане кремаста. Затим ту смесу ставите преко воћа и поравнајте.

- Време на уређају: 50 минута
- Положај решетке: 1

**Домаћи колач с јабукама**

**Састојци:**

- 250 г путера
- 250 г шећера
- 1 кесица ванилин шећера (око 8 г)
- 1 прстохват соли
- 100 г марципана
- 5 јајета
- 500 г брашна
- 1 кесица прашка за пециво (око 15 г)
- 1 кесица зачина за медењаке с ђумбиром (око 20 г)
- 50 г какаа у праху
- 150 мл црног вина
- 1,2 кг јабука

**Поступак:**

Ставите путер, шећер, ванилин шећер и со у посуду за мешање и мутите док не постане пенасто. Додајте марципан исечен на мале комаде и мутите док не постане глатко. Додајте јаја, једно по једно, и мутите док не постану пенаста. У смесу додајте брашно, прашак за пециво, зачине за медењаке с ђумбиром и какао у праху. Умешајте црног вина. Ставите тесто у дубоки плех за печење обложен папиром за печење и изравнајте површину теста. Ољуштите и очистите средину јабука и исеците их на колутове дебљине 0,5 цм. Пасиране шљиве: Распоредите колутове по врху теста и испуните рупе у њима које су остале након уклањања језгра пасираним шљивама. Затим ставите у уређај.

- Време на уређају: 50 минута
- Положај решетке: 3
- После печења оставите колач да се охлади и уклоните папир за печење.

**Прелив:**

- 250 мл сока од јабуке
- 1 кесица безбојног прелива за колач
- После печења оставите колач да се охлади и уклоните папир за печење.

Умешајте прелив користећи сок од јабуке и кесицу безбојног прелива за колач и премажите преко колача.

## Рецепти - Пица/пита/хлеб

**Пица**

**Састојци за тесто:**

- 14 г квасца
- 200 мл воде
- 300 г брашна
- 3 г соли
- 1 супене кашике уља

**Састојци за прелив:**

- 1/2 мале конзерве парадајза, сецканог (200 г)
- 200 г сира, ренданог
- 100 г саламе
- 100 г барене шунке
- 150 г печурака (из конзерве)
- 150 г фета сира
- оригано

**Остало:**

- Плех за печење, подмазан

**Поступак:**

Уситните квасац у посуди и растворите у води. Умешајте со у брашно и додајте заједно са уљем у посуду.

Месите састојке све док тесто не постане глатко и док не почне да се одваја од посуде. Затим оставите тесто на топлом да нарасте, све док се не удвостручи.

Развуците тесто и ставите га на подмазан плех з апечење и избоцкајте дно виљушком.

Састојке за прелив распоредите по подлози редом којим су наведени.

- Време на уређају: 25 минута
- Положај решетке: 1

**Тарт са луком**

**Састојци за тесто:**

- 300 г брашна
- 20 г квасца
- 125 мл млека
- 1 јаје
- 50 г путера
- 3 г соли

**Састојци за прелив:**

- 750 г црног лука
- 250 г сланине
- 3 јајета
- 250 г киселе павлаке
- 125 мл млека
- 1 кашичица соли
- 1/2 кашичице млевеног бибера

**Поступак:**

Просејте брашно у посуду за мешање и направите удубљење у средини.

Исецкајте квасац, ставите у удубљење, помешајте са млеком и мало брашна са ивица. Поспите брашном, оставите да расте на топлом месту све док се не појаве пукотине на тесту посутим брашном.

На ивицу брашна ставите јаје и путер. Умесите све састојке у глатко тесто које се одваја од посуде.

Оставите тесто на топлом месту да нарасте док се не удвостручи.

У међувремену ољуштите главице лука и исеците их на четвртине, а затим на танке кришке.

Исеците сланину и динстајте са луком на тихој ватри тако да лук не потамни. Оставите да се охлади.

Развуците тесто и ставите га на подмазан плех за печење, избоцкајте дно виљушком и подигните ивице. Оставите тесто да поново нарасте.

Помешајте јаја, киселу павлаку, млеко, со и бибер. Распоредите охлађен лук и сланину на подлогу од теста. Све прелијте смесом и поравнајте.

- Време на уређају: 45 минута
- Положај решетке: 1

**Киш лорен**

**Састојци за тесто:**

- 200 г брашна
- 2 јајета
- 100 г путера
- 1/2 кашичице соли
- мало бибера
- 1 прстохват орашчића

**Састојци за прелив:**

- 150 г ренданог сира
- 200 г барене шунке или сланине
- 2 јајета
- 250 г киселе павлаке
- со, бибер и орашчић

**Остало:**

- Црни плех за печење, подмазан, пречника 28 цм

**Поступак:**

У чинију сипајте брашно, путер, јаја и зачине и умутите глатко тесто. Пецива оставите у фрижидеру неколико сати.

Затим пецива развуците и ставите у подмазан плех за печење. Дно избоцкајте виљушком.

Равномерно распоредите сланину по тесту.

За надев помешајте јаја, киселу павлаку и зачине. Затим додајте сир.

Сипајте надев преко сланине.

- Време на уређају: 40 минута
- Положај решетке: 2

**Пита са козјим сиром**

**Састојци за тесто:**

- 125 г брашна
- 60 мл маслиновог уља
- 1 прстохват соли
- 3 - 4 кашике хладне воде

**Састојци за прелив:**

- 1 кашика маслиновог уља
- 2 главице црног лука
- со и бибер
- 1 кашичица исецкане мајчине душице
- 125 г рикота сира (меки бели неслани сир)
- 100 г козијег сира
- 2 кашике маслина
- 1 јаје
- 60 мл неутралне павлаке

**Остало:**

- Црни плех за печење, подмазан, пречника 28 цм

**Поступак:**

У чинију сипајте брашно, маслиново уље и со и мешајте све док тесто не почне да личи на мрвице хлеба. Додајте воду и умесите тесто. Пецива оставите у фрижидеру неколико сати.

Затим пецива развуците и ставите у подмазан плех за печење. Дно избоцкајте виљушком.

Сипајте 1 кашику маслиновог уља у тигањ. Ољуштите црни лук, исеците на танке кришке и на уљу у покривеном тигању динстајте око 30 минута. Зачините сољу и бибером и умешајте 1/2 кашичице исецканог першуна.

Пустите да се црни лук мало охлади, а затим га распоредите по пециву.

Затим преко распоредите меки млади неслани сир и козји сир и додајте маслине. Преко поспите 1/2 кашичице исецкане мајчине душице.

За надев помешајте јаја и неутралну павлаку. Сипајте надев преко тарта.

- Време на уређају: 45 минута
- Положај решетке: 1

**Флан од сира**

**Састојци:**

- 1,5 листа оригиналних швајцарких пита или пецива од лиснатог теста (развијених у правоугаоник)
- 500 г ренданог сира
- 200 мл неутралне павлаке
- 100 мл млека
- 4 јајета
- со, бибер и орашчић

**Поступак:**

Тесто ставите на добро подмазан плех за печење. Избодите тесто виљушком.

Равномерно распоредите сир по тесту. Помешајте неутралну павлаку, млеко и јаја и зачините сољу, бибером и орашчићем. Поново добро измешајте и поспите преко сир.

- Време на уређају: 40 минута
- Положај решетке: 2

**Тесто са сиром**

**Састојци:**

- 400 г фета сира
- 2 јајета
- 3 кашике сецканог обичног першуна
- црни бибер
- 80 мл маслиновог уља
- 375 г кора за питу

**Поступак:**

Помешајте фету, јаја, першун и бибер. Покријте коре влажном крпом да се не пресуше. Ставите 4 коре једну преко друге, лагано премазавши сваку кору уљем.

Исеците на 4 траке од по око 7 цм дужине.

На угао сваке траке ставите по 2 пуне кашике мешавине са фетом и дијагонално савијајте у троугао.

Ставите у плех за печење са горњом страном окренутом надоле и премажите уљем.

- Време на уређају: 25 минута
- Положај решетке: 3

**Бели хлеб**

**Састојци:**

- 1000 г брашна
- 40 г свежег квасца или 20 г сувог квасца
- 650 мл млека
- 15 г соли

**Остало:**

- Плех за печење који је подмазан или обложен папиром за печење

**Поступак:**

Сипајте брашно и со у велику посуду. Квасац растворите у млаком млеку и додајте у брашно. Умесите све састојке у тесто које се одваја од посуде. У зависности од квалитета брашна, можда ће бити потребно мало више млека како би се тесто одвајало од посуде.

Оставите тесто да нарасте док му се запремина не удвостручи.

Поделите тесто на два дела, обликујте дугачке векне и ставите их на плех за печење који сте претходно подмазали или прекрили папиром за печење.

Оставите векне да поново нарасту за још пола своје запремине.

Пре печења поспите их брашном и оштрим ножем засеците 3 - 4 дијагоналне линије дубине најмање 1 цм.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 2

**Домаћи хлеб**

**Састојци:**

- 500 г пшеничног брашна
- 250 г ражаног брашна
- 15 г соли
- 1 мало паковање сувог квасца
- 250 мл воде
- 250 мл млека

**Остало:**

- Плех за печење који је подмазан или обложен папиром за печење

**Поступак:**

У велику посуду сипајте пшенично брашно, ражано брашно, со и суви квасац.

Умешајте воду, млеко и со и додајте у брашно. Умесите све састојке у тесто које се одваја од посуде. Оставите тесто да нарасте док му се запремина не удвостручи.

Обликујте тесто у дугачку векну и ставите је на плех за печење који сте претходно подмазали уљем или прекрили папиром за печење.

Оставите векну да поново нарасте још за пола своје запремине. Пре печења поспите са мало брашна.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 2

**Кнедле (30 малих комада)**

**Састојци за тесто:**

- 250 г спелт брашна
- 250 г путера
- 250 г немасног кварка (слатког сира)
- со

**Састојци за смесу за пуњење:**

- 1 мала главица белог купуса (400 г)
- 50 г сланине
- 2 кашике прочишћеног путера
- со, бибер и орашчић
- 3 кашике киселе павлаке
- 2 јајета

**Остало:**

- Плех за печење са папиром за печење

**Поступак:**

Умесите пирово брашно, путер, немасни кварк и мало соли и ставите тесто у фрижидер.

Исеците бели купус на траке. Исеците сланину на коцкице и пропржите на прочишћеном путеру. Додајте купус и динстајте све док не омекша. Зачините сољу, бибером и орашчићем и умешајте киселу павлаку.

Наставите да динстате све док течност не испари.

Тврдо кувана јаја, охлађена а затим и исецкана, умешајте у купус и оставите да се охлади.

Развуците тесто и исеците кругове пречника од 8 цм.

Мало надева ставите на средину сваког круга и преклопите. Затворите ивице притискајући виљушком.

Ставите кнедле на плех за печење обложеним папиром за печење и премажите жуманцетом.

- Време на уређају: 20 минута
- Положај решетке: 3

**Плетенице од кис. теста**

**Састојци за тесто:**

- 750 г брашна
- 30 г квасца
- 400 мл млека
- 10 г шећера

- 15 г соли
- 1 јаје
- 100 г омекшалог путера

**Састојци за прелив:**

- 1 жуманце
- мало млека

**Поступак:**

Просејте брашно у посуди за мешање, правећи рупу у средини. Исеците квасац, ставите га у удубљење са млеком и умешајте брашно са ивица, поспите брашном, оставите да нарасте на топлом месту док се на брашну посутом по тесту не појаве пукотине.

Ставите остатак шећера, соли, јаја и маслаца на ивицу брашна. Умесите све састојке у тесто од квасца које се одваја од посуде.

Оставите тесто на топлом месту да нарасте до отприлике дупле величине.

Затим одмерите три дела теста подједнаке величине и обликујте их као канап. Уплетите тесто.

Затим тесто покријте и оставите да расте пола сата. Премажите површину плетенице смесом жуманцета и млека и ставите у пећницу.

- Време у рерни: 50 минута
- Положај решетке: 3

## Рецепти - Ролов. површе/грати. јела

**Лазање**

**Састојци за сос од меса:**

- 100 г прошаране сланине
- 1 главица црног лука
- 1 шаргарепа
- 100 г целера
- 2 супене кашике маслиновог уља
- 400 г мешаног млевеног меса
- 100 мл бујона од меса
- 1 мала конзерва сецканог парадајза (око 400 г)
- оригано, мајчина душица, со и бибер

**Састојци за бешамел сос:**

- 75 г маслаца
- 50 г брашна
- 600 мл млека
- со, бибер и орашчић

**Ставити заједно са:**

- 3 супене кашике путера
- 250 г зелених листова за лазање
- 50 г пармезана, наренданог
- 50 г ементалера, наренданог

**Поступак:**

Оштрим ножем одвојте сланину од коже и хрскавице и исеците на ситне коцкице. Ољуштите црни лук и шаргарепу, очистите целер, фино исеците сво поврће на коцкице.

Загрејте уље у касероли, пржите сланину и поврће исецкано на коцкице уз непрестано мешање.

Постепено додајте млевено месо, пржите уз непрестано мешање како бисте раскинули и деглазирали бујоне меса. Зачините сос од меса пиреом од парадајза, биљем, сољу и бибером, а затим кувајте покривено на слабој ватри око 30 минута.

У међувремену, припремите бешамел сос: У тигању истопите путер, додајте брашно и кувајте уз непрекидно мешање све док не добије златну боју. Постепено додајте млеко уз стално мешање. У сос додајте со, бибер и орашчић и откривено кувајте око 10 минута.

Премажите велику правоугаону ватросталну посуду једном кашиком маслаца. Наизменично слажите у посуду по један слој танких листова теста, соса од меса, бешамел соса и мешаног сира. Последњи слој треба да буде бешамел сос посут сиром. Остатак маслаца у малим комадићима ставите преко јела.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

**Канелони**

**Састојци за смесу за пуњење:**

- 50 г црног лука, исецканог
- 30 г путера
- 350 г листова спанаћа, исецканих
- 100 г киселе павлаке
- 200 г свежег лососа, исеченог на коцкице
- 200 г нилског смуђа, исеченог на коцкице
- 150 г рачића (гамбора)
- 150 г меса од дагњи
- со, бибер

**Састојци за бешамел сос:**

- 75 г путера
- 50 г брашна
- 600 мл млека
- со, бибер и орашчић

**Ставити заједно са:**

- 1 паковањем канелона
- 50 г пармезана, наренданог
- 150 г ренданог сира
- 40 г путера

**Поступак:**

У тигању пропржите исецкан лук на путеру док не постане стакласт. Додајте исецкане листове спанаћа и на кратко прокувајте. Додајте киселу павлаку, помешајте а затим оставите да се охлади.

У међувремену, припремите бешамел сос: У тигању истопите путер, додајте брашно и кувајте уз непрекидно мешање све док не добије златну боју. Постепено додајте млеко уз стално мешање. У сос додајте со, бибер и орашчић и откривено оставите да се крчка око 10 минута.

У охлађен спанаћ додајте месо лососа, смуђа, гамбора, дагњи, со и бибер, а затим промешајте.

Премажите велику правоугаону ватросталну посуду једном кашиком путера.

Напуните канелоне са направљеном мешавином и поставите их у посуду за печење. Поставите бешамел сос између сваког реда канелона. Последњи слој треба да буде бешамел сос посут сиром. Остатак путера у малим комадићима ставите преко јела.

- Време на уређају: 55 минута
- Положај решетке: 1

**Гратинирани кромпир**

**Састојци:**

- 1000 г кромпира
- по 1 кашичица соли, бибера и орашчића
- 2 чешња белог лука
- 200 г ренданог сира
- 200 мл млека
- 200 мл неутралне павлаке
- 4 супене кашике путера

**Поступак:**

Ољуштите кромпир, танко исецкајте, осушите и затим зачините.

Ватросталан плех за печење натрљајте чешњем белог лука а затим га подмажите са мало маслаца.

Распоредите половину зачињеног кромпира по посуди и поспите га половином ренданог сира. Остатак кришки кромпира ставите преко и поспите преосталим ренданим сиром.

Згњечите други чешањ белог лука и умутите га са млеком и павлаком. Прелијте ову мешавину преко кромпира, а остатак маслаца вадите кашичицом и распоредите га одозго.

- Време на уређају: 65 минута
- Положај решетке: 2

**Мусака (за 10 особа)**

**Састојци:**

- 1 исецкан црни лук
- маслиново уље
- 1,5 кг млевеног меса
- 1 конзерва сецканог парадајза (400 г)
- 50 г ренданог сира
- 4 кашичице презли
- со и бибер
- цимет
- 1 кг кромпира
- 1,5 кг плавог парадајза
- маслац за пржење

**Састојци за бешамел сос:**

- 75 г маслаца
- 50 г брашна
- 600 мл млека
- со, бибер и орашчић

**Ставити заједно са:**

- 150 г ренданог сира
- 4 кашике презли
- 50 г путера

**Поступак:**

Продинстајте исецкани црни лук на мало маслиновог уља, а затим додајте млевено месо и кувајте мешајући.

Додајте исецкани парадајз, изрендан ементалер и презле, добро мешајте и пустите да прокључа. Затим додајте со, бибер и цимет и склоните са грејне плоче.

Ољуштите кромпир и исечите у танке кришке од 1 цм, оперите плави парадајз и исеците га у танке кришке од 1 цм.

Осушите све кришке кухињским убрусом. Затим пропржите са пуно путера у тигању да добије смеђу боју.

У међувремену, припремите бешамел сос: у тигању истопите путер, додајте брашно и кувајте уз непрекидно мешање све док не добије златну боју. Постепено додајте млеко уз стално мешање. У сос додајте со, бибер и орашчић и откривено кувајте око 10 минута.

Поставите кришке кромпира на дно премазане посуде за печење и поспите са мало ренданог сира. Преко ставите слој плавог патлиџана. Поврх тога ставите мало смесе мешаног меса. Поврх тога ставите мало бешамел соса.

Затим ставите други слој кромпира, затим плави патлиџан и на крају смесу млевеног меса. Задњи слој треба да буде бешамел сос. На врху распоредите остатак сира и презли. Истопите путер и сипајте преко мусаке.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 1

**Гратинирана тестенина**

**Састојци:**

- 1 литар воде
- со
- 250 г таљателе резанаца
- 250 г барене шунке
- 20 г путера
- 1 веза першуна
- 1 главица црног лука
- 100 г путера
- 1 јаје
- 250 мл млека
- со, бибер и орашчић
- 50 г ренданог пармезана

**Поступак:**

Пустите воду са мало соли да проври. Ставите резанце у кључалу слану воду и

пустите да се кувају око 12 минута. Затим оцедите.

Шунку исецкајте на коцкице.

Загрејте маслац у тигању.

Исецкајте перпун и ољуштите црни лук и добро га исецкајте. Динстајте их у тигању за пржење.

Премажите посуду за печење маслацем. Помешајте тањателе резанце, шунку и продинстани першун и црни лук, а затим ставите све у посуду.

Помешајте јаје и млеко и зачините сољу, бибером и орашчићем, а затим сипајте преко мешавине тестенине. Затим преко јела распоредите пармезан.

- Време на уређају: 45 минута
- Положај решетке: 1

**Гратинирана ендивија**

**Састојци:**

- 8 ендивија средње величине
- 8 режња барене шунке
- 30 г путера
- 1,5 супена кашика брашна
- 150 мл бујона од поврћа (од ендивије)
- 5 кашика млека
- 100 г ренданог сира

**Поступак:**

Преполовите ендевију и исеците горку средину. Затим је темељно оперите и крчкајте 15 минута у кључалој води.

Извадите полутке ендевије из воде, освежите их хладном водом и поново саставите полутке. Затим замотајте сваку у кришку шунке и поставите их у премазану посуду за печење.

Истопите путер и додајте брашно. На кратко тихо прокувајте и затим сипајте бујон од поврћа и млеко и пустите да прокључа.

Умешајте 50 г сира у сос и сипајте преко ендивије. Затим, остатак сира попрскајте преко јела.

- Време на уређају: 35 минута
- Положај решетке: 3

**Говедина касерола**

**Састојци:**

- 600 г говедине
- со и бибер
- брашно
- 10 г путера
- 1 главица црног лука
- 330 мл тамног пива
- 2 кашичице браон шећера
- 2 кашичице пиреа од парадајза
- 500 мл говеђег бујона

**Поступак:**

Исеците говедину на коцке, зачините сољу и бибером и поспите по томе мало брашна.

Загрејте маслац у посуди и додајте комаде меса и пустите да добију смеђу боју. Затим ставите у посуду за касеролу.

Ољуштите црни лук и ситно га исецкајте, благо га пропржите на мало маслаца, а затим ставите у посуду преко меса.

Помешајте тамно пиво, смеђи шећер, пире од парадајза и говеђи бујон, ставите их у тигањ за пржење и пустите да проври. Затим сипајте преко меса (месо треба да буде покривено).

Покријте и ставите у уређај.

- Време на уређају: 120 минута
- Положај решетке: 3

**Ролнице са купусом**

**Састојци:**

- 1 купус (800 г)
- мајоран
- 1 главица црног лука
- уље за динстање

- 400 г млевеног меса
- 250 г пиринча дугог зрна
- со, бибер и алева паприка
- 1 литар бујона од меса
- 200 мл киселе павлаке
- 100 г ренданог сира

**Поступак:**

Исеците купус на четвртине и извадите тврду средину. Бланширајте у сланој води зачињеној са мајораном.

Ољуштите црни лук и ситно га исеците, благо пропржите на мало уља. Затим додајте млевено месо и пиринач дугог зрна, динстајте и додајте со, бибер и алеву паприку. Додајте бујон од меса и пустите да се крчка 20 минута у поклопљеном тигању.

У посуду ставите слојеве купуса и смесу пиринча и млевеног меса.

Преко ставите киселу павлаку и поспите сиром на крају.

- Време на уређају: 60 минута
- Положај решетке: 3

**Франачки плех за кнедле**

**Састојци:**

- Приближно 1000 г ћуретине исечене на траке
- 1 мала конзерва печурки (малих главица)
- 500 г лука, исецканог
- 1 кг теста за кнедле
- 400 г ренданог сира
- 250 мл неутралне павлаке

**Поступак:**

Зачините ћуретину исечену на траке сољу, бибером, алевом паприком итд. Динстајте исецкани црни лук. Добро оцедите печурке. Затим помешајте месо, црни лук и печурке и ставите их у посуду за рерну. Помешајте заједно тесто за кнедле и сир и ставите их на врх смесе са ћуретином. Затим прелијте неутралном павлаком.

- Време на уређају: 75 минута
- Положај решетке: 1

## Полуспремљена храна

Овај уређај има скуп аутоматских функција за следећа јела. Температура и време су унапред дефинисани.

| Јело | Положај полице |
|---|---|
| Пица, замрзнута | 3 |
| Пица, америчка, замрзнута | 1 |
| Пица, хладна | 3 |
| Мини пице, замрзнуте | 1 |
| Помфрит | 3 |
| Исечен кромпир/крокети | 3 |

| Јело | Положај полице |
|---|---|
| Рендани кропмпир | 3 |
| Хлеб/земичке | 3 |
| Хлеб/земичке, замрзнуто | 3 |
| Штрудла са јабук., замрзн. | 3 |
| Рибљи филети, замрзнути | 3 |
| Пилећа крилца | 3 |
| Лазање/канелони, замрзн. | 3 |

867316165-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1509961-1